



Vorspeisen

Knusprige Bruschetta mit marieierten Kirschtomaten, Basilikum und Olivenöl **11,-**

Hessischer Handkäs mit Musik in Essig-Öl-Zwiebel-Marinade & Bauernbrot **10,-**

Vitello Tonnato - Kalbfleisch an Thunfisch-Kapern-Sauce **15,-**

Carpaccio von Argentinischem Rinderfilet mit mariniertem Rucola Salat, Olivenbrot **14,-**

Carpaccio vom schottischen Lachs mariniert mit Zitronenvinaigrette **14,-**

Mediterraner Antipasti-Teller (Aubergine, Zucchini, Paprika, Serrano, Garnele, Champignons) **14,-**

Zwischengänge

Tatar vom Rind (Ei, Zwiebeln, Kapern und Gewürze, Bauernbrot) **23,-**

Thunfischtatar mit Guacamole und Wasabi Crème fraîche **24,-**

Gebratene Baby-Calamari an lauwarmem Kartoffelschaum, Cherry-Tomaten und Kräutern **16,-**

Gegrillte Baby-Calamari auf Rucolasalat mit Balsamico Mandel Vinaigrette **19,-**

Salate

Bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei, Balsamico-Dressing **14,-**

Gebratene Steinpilze mit Birnen, Feigen & buntem Salat, Senf-Dressing **16,-**

Bunter Salat mit gegrillten Rinderstreifen, Avocado & Balsamico-Dressing **18,-**

Salat „Quisisana“ mit Maultaschen & Schafskäse, Balsamico-Dressing **14,-**

Bunter Salat mit Putenstreifen & Früchten, Erdbeerdressing **16,-**

Caesar Salad mit Hähnchenbrust, Croutons & Parmesan, Caesar-Dressing **17,-**



Sattmacher

Gemüsepfanne mit Basmatireis & gebratenen Hähnchenbruststreifen, Koriander 16,-

Garnelen in Chili-Öl gebraten mit würzigem asiatischem Gemüse, Basmati-Reis 17,-

Pikantes knackiges Gemüse aus dem Wok mit Sojasoße, Sesamöl und Basmati-Reis 13,-

Spaghetti pikant „aglio olio“ mit Garnelen, Knoblauch, Tomaten & Kräutern 17,-

Getrübelt Tagliatelle mit jungem Spinat und Kirschtomate 19,-

Gut „Burger“lich

Zu allen unseren Burgern servieren wir Pommes Frites

BBQ Burger, Rindfleischpatty-Käse-Speck-Salat-Barbecue Sauce 15,-

Mexiko-Burger, Rindfleischpatty-Jalapenos, Chilies-Zwiebeln-Käse-Salsa 15,-

Aussie-Burger, Rindfleischpatty-Speck-Käse-Rote Bete-Spiegelei-Salat-Hamburgersauce 16,-

Trüffel-Burger mit Trüffel-Mayo, Rucola & gehobeltem Parmesan 18,-

Klassiker aus der Deutschen Küche

Schwäbische Käsespätzle mit krossen Zwiebeln (vegetarisch) 12,-

Himmel & Erde (Gebratene Blutwurst, Zwiebeln, Apfelmus, Kartoffelstampf) 13,-

Geschmorte Kalbsbäckchen in Burgunder, getrübelt Kartoffelsellerie-Püree 24,-

„Wiener Schnitzel“ (Paniertes Kalbschnitzel mit Preiselbeeren & Gurkensalat, Bratkartoffeln) 24,-

Kröstchen „Quisisana“ (Paniertes Schweineschnitzel auf Brot, Spiegelei & Speck, Krautsalat) 19,-



Fleisch

Kalbsfilet an Portweinsauce mit Gemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree 29,-

Rumpsteak - mit Fettrand gebraten, Kräuterbutter dazu Gemüse & Kartoffelscheiben 24,-

Saftiges Entrecôte vom Grill auf Whisky-Pfeffer Sauce dazu Süßkartoffelpommes 28,-

Filetsteak vom Angus auf Rotweinsauce, Thymiankartoffeln und grünen Bohnen 34,-

Rosa gebratenes Lammkarree auf Rosmarinjus, Gemüse & Kartoffeln 32,-

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Kürbisrisotto 24,-

Frische Taunus-Forelle an geschmolzener Butter, Petersilienkartoffeln 22,-

Gegrilltes Lachsfilet auf Safransauce mit Blattspinat und Basmati-Reis 25,-

Gebackenes Kabeljau mit Kartoffelsalat und Remouladensoße 21,-

Dessert

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille 9,-

Kaiserschmarrn mit Pflaumenmus & Vanilleeis 9,-

Lauwarmes Schokoladen Soufflé mit Vanilleeis 9,-

Walnusseis-Becher mit warmer Schokosauce & Sahne 8,-

Vanilleeis-Becher mit heißen Himbeeren & Sahne 8,-